ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№18 (74) СЕНТЯБРЬ 2009



ISSN 1819-9488









Дорогие друзья!
По нашему мнению, котлеты, тефтели, фрикадельки и прочие блюда из фарша должна уметь готовить каждая хозяйка. Во-первых, это вкусно, во-вторых – очень экономно. Ведь из 1 кг фарша получается намного больше порций, чем из того же количества мяса. К тому же для фарша используются недорогие отрубы. Прежде чем вы начнете готовить по нашим рецептам, позвольте вам дать несколько советов.

1. Фарш лучше делать самим. При наличии хорошей мясорубки это не займет много времени.
2. Любое блюдо из фарша будет вкуснее, если вы смешаете несколько сортов мяса или просто добавите кусочек сала.
3. Добавляйте в фарш предварительно обжаренные овощи – котлеты будут нежнее.
4. Лепите котлетки смоченными водой руками и выкладывайте их на присыпанную мукой поверхность.

Приятного аппетита!

Ваша редакция





условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей **
- легкие рецепты
- рецепты средней сложности
- рецепты для опытных кулинаров
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- * полезный совет

**Нас часто спрашивают, можно ли давать детям блюда, приготовленные с использованием алкоголя. Все зависит от рецепта. Если это замаринованное в вине и водке мясо, которое затем запекается в духовке в течение 2 ч, то безусловно можно. За два часа от алкоголя останется только приятный аромат. Если же это пропитанные коньяком или портвейном бисквитные коржи, то такой торт стоит предлагать только взрослым.

содержание





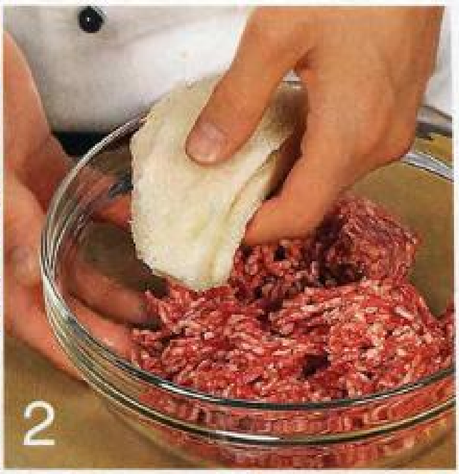
котлеты. базовый рецепт

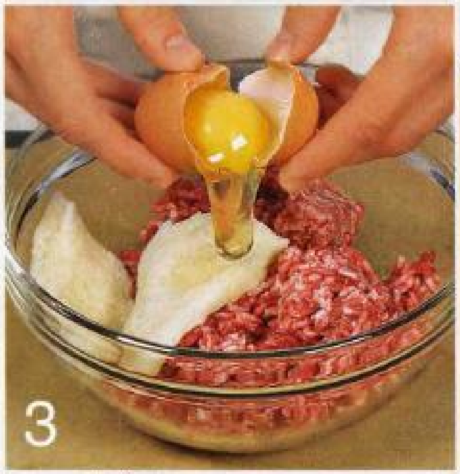
ЧТО НУЖНО:

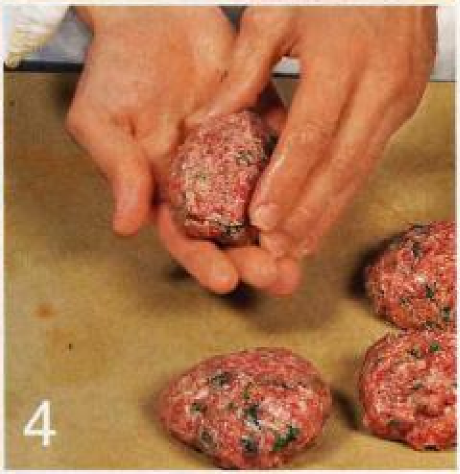
- **250 г** фарша из говядины
- **250 г** фарша из свинины
- **500 г** белого хлеба без корки
- **0,5 л** молока
- **1** большая луковица
- **2–3** зубчика чеснока
- **2** яйца
- **50 г** копченого шпика
- **1 ст. л.** зелени петрушки
- **1 ст. л.** зелени укропа
- **1 ст. л.** зелени тимьяна
- **1 ст. л.** сливочного масла
- соль, перец по вкусу
- растительное масло для обжаривания

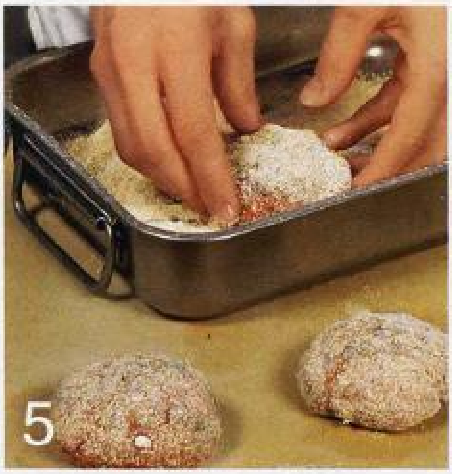
Время приготовления: 50 мин.
Порций: 6













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить и нашинковать. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать. Шпик нарезать небольшими кубиками и обжарить на сковороде до шкварок, примерно 10 мин. Добавить лук, чеснок и зелень, готовить 2 мин.

2 Половину хлеба замочить в молоке, слегка его отжать и добавить к мясному фаршу вместе с обжаренными овощами. Перемешать.

3 Добавить в фарш яйца, соль и перец. Еще раз тщательно перемешать.

4 Сформировать котлеты. Размер и форма котлет могут быть любыми. Для того чтобы котлеты получились пышными, фарш надо как следует «отбить». Каждую котлетку взять в руки и месить несколько минут, сильно ударяя по фаршу ладонями.

5 Оставшийся хлеб размолоть в блендере или натереть на мелкой терке. Обвалять котлеты в получившейся панировке. Выкладывать на поднос.

6 В сковороде разогреть растительное масло. Еще раз обвалять котлеты в панировке и обжаривать по 4 мин. с каждой стороны. Уменьшить огонь до минимума. Накрыть сковороду крышкой и готовить 10 мин.



мясной хлеб

ЧТО НУЖНО:

500 г	печенки индейки
1	лимон
500 г	говядины
200 г	ломтиков бекона
200 г	шпика
200 г	ветчины
2	морковки
100 г	стручковой фасоли
4	зубчика чеснока
2	луковицы
2	яйца
250 г	белого хлеба без корки
200 мл	молока
•	соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 10–12

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Печенку сполоснуть, удалить пленки и желчные протоки. Положить печенку в миску с небольшим количеством холодной воды, выжать сок лимона, перемешать и оставить на 1 ч.

2 Чеснок и лук очистить и измельчить. Обжарить лук в разогретом сливочном масле на небольшом огне, постоянно помешивая, 10 мин. Хлеб размочить в молоке, затем слегка отжать. Мясо с печенкой и половиной шпика пропустить через мясорубку.
Измельченные мясо, печенку и шпик выложить в миску вместе с луком и чесноком. Добавить размоченный хлеб, яйца, соль и перец. Вымешивать фарш, пока он не станет однородным. Разделить фарш на 3 равные части.

3 Морковь очистить, варить 5–7 мин. в подсоленной кипящей воде, откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Нарезать морковь, ветчину и оставшийся шпик полосками шириной 0,5 см. У фасоли отрезать кончики. Варить фасоль в подсоленной кипящей воде 2 мин.

4 Отложить 6–7 ломтиков бекона. Форму смазать растительным маслом; выложить бекон поперечными рядами так, чтобы ломтики слегка заходили один на другой. Обрезать свисающие концы бекона ножницами.



5 Уложить на дно формы треть мясного фарша. На него положить, чередуя, половину полосок моркови, шпика, ветчины и фасоли. Положить вторую треть фарша, затем оставшиеся полоски и вновь слой фарша. Разровнять поверхность.

6 Накрыть оставшимся беконом. Закрыть фольгой, запекать в разогретой до 180 °C духовке 40 мин. За 10 мин. до готовности снять фольгу, чтобы верх хлеба подрумянился.





фрикадельки в азиатском стиле

Время приготовления: 35 мин.
Количество: 24 штуки





ЧТО НУЖНО:

- **500 г** свиного фарша
- **1** красный острый перчик
- **1** пучок зеленого лука
- **2 см** свежего корня имбиря
- **2** зубчика чеснока
- **6 ст. л.** соевого соуса
- сок и цедра 2 лаймов
- **1 ст. л.** меда
- **4 ст. л.** растительного масла

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для соуса перец, имбирь, чеснок и лук измельчить. Смешать половину имбиря и острого перца, 3 ст. л. соевого соуса, сок лайма, 1 ст. л. масла и 1 ст. л. кипяченой воды.

2 Оставшийся острый перчик и имбирь измельчить в блендере вместе с луком, чесноком, цедрой лайма и 3 ст. л. соевого соуса. Продолжая взбивать, добавить мясной фарш.

3 Скатать из мясной массы 24 шарика и обжарить их в разогретом масле, по 3 мин. с каждой стороны. Фрикадельки выложить на блюдо и полить соусом.



грибной суп с фрикадельками



ЧТО НУЖНО:

- **150 г** сухих грибов
- **1** луковица
- **200 г** фарша из свинины
- **150 г** брокколи
- **25 г** кедровых орехов
- **2** зубчика чеснока
- **6** веточек кинзы
- **1 ст. л.** соевого соуса
- **2 ст. л.** сахара
- **3 ст. л.** растительного масла
- • соль, перец

Время приготовления: 1 час
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Грибы залить 1 стаканом холодной воды и оставить на 1 ч. Орехи обжарить на сухой раскаленной сковороде, постоянно помешивая, в течение 3–4 мин. Чеснок и лук очистить, чеснок раздавить, лук мелко нарезать. Брокколи и кинзу промыть и обсушить. Брокколи разобрать на небольшие соцветия, кинзу измельчить.

2 В большой миске смешать мясной фарш с орехами, чесноком и половиной измельченной кинзы. Приправить солью и перцем, тщательно вымесить и сформировать 18–20 маленьких фрикаделек.

3 Разогреть в сковороде 2 ст. л. растительного масла и обжарить фрикадельки со всех сторон в течение 10 мин. Снять с огня.

4 Грибы отбросить на дуршлаг несколько раз интенсивно встряхнуть, затем мелко порубить. Настой сохранить. Разогреть в кастрюле оставшееся масло и обжарить грибы и лук до мягкости, 6–8 мин. Влить 1,8 л воды, грибной настой, посолить и поперчить по вкусу, довести до кипения.

5 Добавить брокколи и варить на медленном огне 4–5 мин.

6 Положить в суп фрикадельки и готовить еще 3–4 мин. Снять кастрюлю с огня, разлить суп по тарелкам, посыпать оставшейся кинзой и подать к столу.

яйца по-шотландски

ЧТО НУЖНО:

- **2** яйца, сваренных вкрутую
- **1** сырое яйцо
- **200 г** говяжьего фарша
- **1** небольшая луковица
- **2** зубчика чеснока
- **2 ст. л.** любой зелени
- **100 г** свежих хлебных крошек
- соль, перец по вкусу
- растительное масло

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 2





ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить и нашинковать. Зелень мелко порезать. В миску с мясным фаршем добавить лук, чеснок, зелень и свежие хлебные крошки. Вбить сырое яйцо, посолить, поперчить и перемешать.
Слепить из фарша 2 лепешки. В середину каждой положить по вареному яйцу. Подтянуть края лепешек так, чтобы яйца оказались внутри котлеток.

2 В сковороде очень сильно разогреть растительное масло. Обжарить котлеты со всех сторон до золотистой корочки, убавить огонь до минимума, накрыть сковороду крышкой и готовить еще 7–8 мин.



когда вкусно по-настоящему!



Когда Вы готовите для близких и друзей, важно, какой майонез Вы выбираете, ведь от этого зависит вкус еды. Майонез **Calve Оливковый** содержит оливковое масло первого отжима. Он обладает идеальной консистенцией и прекрасно подчеркнёт вкус Ваших любимых блюд!

Предлагаем Вашему вниманию оригинальные рецепты от шеф-повара компании «Юнилевер Русь». А **Calve Оливковый** поможет Вам в приготовлении этих блюд и сделает их незабываемыми!

Приятного аппетита!



Рецепты от шеф-повара
компании «Юнилевер Русь»
Константина Оганезова.
Специально для торговой марки Calve.





Ракушки фаршированные грибами, шпинатом и сыром

Сварить ракушки в большом количестве подсоленного кипятка.

На разогретой сковороде обжарить мелко нарезанные грибы со шпинатом и мускатным орехом. Как только испарится вся жидкость, смешать с майонезом **Calve Оливковый** и сыром.

Ракушки нафаршировать этой смесью и запекать в духовом шкафу до образования румяной корочки.

Свежие салатные листья выложить на блюдо и на них уложить фаршированные ракушки.

Ингредиенты (на 4 порции):
- Конкильони – Conchiglioni (паста в виде больших ракушек) – 1 уп.
- Грибы (любые) – 200 г
- Шпинат – 1 уп.
- Сыр тертый – 100 г
- Салатные листья – 100 г
- Мускатный орех – 0.5 ч.л.
- Соль, перец – по вкусу
- Майонез Calve Оливковый – 100 г

Сицилийский салат с кальмарами

Макароны в виде бабочек и ракушек отварить до готовности.

Овощи порезать на пропорциональные кубики и смешать с майонезом **Calve Оливковый**. Добавить в овощи макароны и перемешать.

Кальмары поперчить и посолить, потом два раза опустить в сбитое яйцо с сухарями. Панированные кальмары обжарить на растительном масле до готовности. Выложить готовых кальмаров на тарелку и добавить смесь из овощей с макаронами. Перемешать.

Перед подачей сбрызнуть лимоном.

Ингредиенты (на 4 порции):
- Болгарский перец всех цветов – по 50 г
- Огурцы – 50 г
- Томаты – 50 г
- Оливки – 20 г
- Кальмары – 200 г
- Морковь – 30 г
- Сухари панировочные – 100 г
- Макароны – 100 г
- Яйца куриные – 2 шт.
- Лимон – 1 шт.
- Майонез Calve Оливковый – 100 г



аргентинское мясное рагу

ЧТО НУЖНО:

- **350 г** фарша из говядины
- **300 г** копченых сарделек
- **300 г** колбасок охотничьих
- **300 г** варенокопченой колбасы
- **0,5** стакана белых хлебных крошек
- **1** зубчик чеснока
- **2** большие луковицы
- **1** яйцо
- **400 г** белой консервированной фасоли
- **400 г** красной консервированной фасоли
- **500 г** очищенных томатов в собственном соку
- **2** свежих острых перчика чили
- **1** пучок кинзы
- **3 ст. л.** кукурузного масла
- соль по вкусу

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 6–8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить. Одну луковицу, чеснок и половину одного чили измельчить и смешать с фаршем.

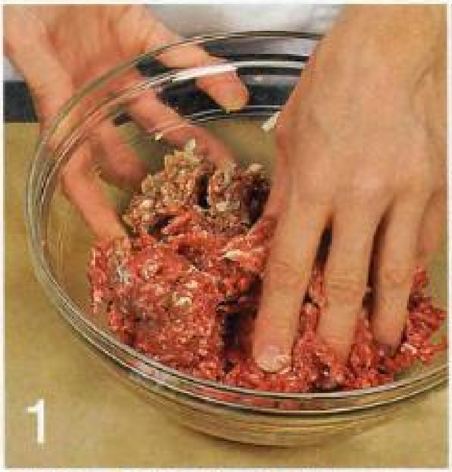
2 Добавить хлебные крошки, яйцо и соль. Тщательно вымесить и слепить шарики с грецкий орех. Поместить их на поднос и поставить в холодильник.

3 Приготовить соус. Оставшуюся луковицу и перцы нарезать тонкими полукольцами и обжарить в 1 ст. л. разогретого масла, 5 мин. Добавить томаты и готовить, периодически помешивая, 10 мин.

4 Фасоль промыть и добавить в соус, перемешать и снять с огня.

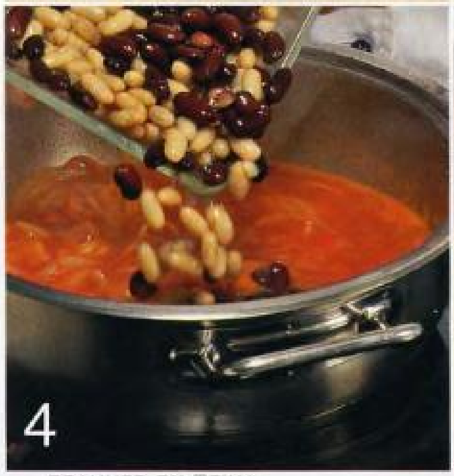
5 Нарезать сардельки и колбаски кружками толщиной 1 см. Колбасу нарезать ломтиками такой же толщины.

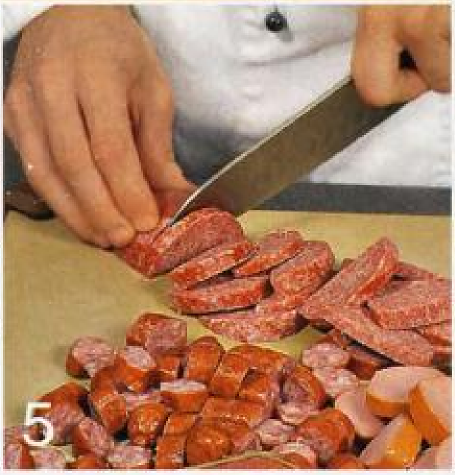
6 Разогреть в сотейнике оставшееся масло, обжарить мясные шарики, 6 мин. Добавить колбасные изделия и готовить, время от времени помешивая, 5 мин. Влить приготовленный соус, перемешать и готовить 3–4 мин. Кинзу вымыть, обсушить и мелко нарезать. Посыпать готовое рагу.















мусака

Время приготовления: 1 час 50 мин.
Порций: 4













ЧТО НУЖНО:

- **450 г** фарша из баранины
- **2** баклажана
- **1** луковица
- **1** морковка
- **1** картофелина
- **400 г** помидоров
- **2** зубчика чеснока
- **150 мл** мясного бульона
- **150 мл** сухого красного вина
- **1 ч. л.** молотой корицы
- по щепотке молотого мускатного ореха, гвоздики и кориандра
- **4 ст. л.** растительного масла
- соль, перец

Для соуса:

- **2** желтка
- **150 г** тертого пармезана
- **1 ст. л.** муки
- **1,5 ст. л.** сливочного масла
- **300 мл** молока

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук, морковь и картофель очистить, нарезать маленькими кубиками. Чеснок очистить и раздавить. Помидоры мелко порубить.

2 В большой сковороде разогреть 2 ст. л. растительного масла и обжаривать, помешивая, фарш и лук в течение 10 мин., до коричневого цвета. Добавить морковь, картофель, чеснок и специи, готовить еще 2 мин.

3 Влить в сковороду бульон и вино, положить помидоры и тушить на медленном огне 15–20 мин. Приправить по вкусу солью и перцем.

4 Баклажаны нарезать вдоль на ломтики. Выложить ломтики на противень и смазать оставшимся маслом с двух сторон. Посыпать солью и перцем. Запекать в разогретой до 200 °С духовке 20 мин., до золотистого цвета.

5 В форму для духовки выложить треть ломтиков баклажанов. Накрыть их половиной мясной смеси. Сверху положить половину оставшихся баклажанов и оставшуюся мясную начинку. Последним слоем должны быть баклажаны.

6 Снизить температуру духовки до 180 °С. Для соуса растопить сливочное масло, добавить муку и готовить, помешивая, 1 мин. Влить молоко, нагревать 2–3 мин. Слегка остудить, смешать со взбитыми желтками и 2/3 сыра. Залить этой смесью мусаку и посыпать оставшимся сыром. Запекать в духовке 40–45 мин.





итальянские котлеты

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** говяжьего фарша
- **150 г** бекона
- **1** луковица
- **100 г** кедровых орешков
- **3** зубчика чеснока
- **1** пучок петрушки
- **2** веточки базилика
- **500 г** свежих хлебных крошек
- **250 г** сыра рикотта
- **25 г** тертого пармезана
- • цедра 1 лимона
- **1** яйцо
- **200 мл** растительного масла
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить и измельчить. Орехи крупно порубить ножом. Петрушку и листики базилика вымыть, обсушить и мелко нарезать. Рикотту размять вилкой. Разогреть в сковороде половину растительного масла, обжарить лук и орехи, 5 мин. Добавить чеснок, готовить еще 2 мин. Снять с огня и дать остыть.

2 Смешать в миске измельченную зелень с хлебными крошками, рикоттой, пармезаном, цедрой и яйцом.

3 Добавить фарш и обжаренную смесь лука, орехов и чеснока. Посолить, поперчить и тщательно вымесить. Поставить в холодильник на 1 ч.

4 Слепить из фарша плоские котлетки в виде «шайбочек»

5 Обернуть каждую полоской бекона и закрепить конец кусочком деревянной шпажки.

6 Обжарить котлетки в разогретом растительном масле на сильном огне, по 3–4 мин. с каждой стороны. Уменьшить огонь, накрыть крышкой и готовить 10 мин.


Knorr

голубцы ленивые

ЧТО НУЖНО:

500 г	свиного фарша
500 г	говяжьего фарша
200 г	белокочанной капусты
0,5	стакана длиннозерного риса
1	морковка
1	желтый сладкий перец
2	луковицы
1	яйцо
150 мл	сметаны
3 ст. л.	растительного масла
1 ст. л.	муки + мука для обваливания
2 ст. л.	Кнорр «Ароматной приправы для мяса»

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Одну луковицу очистить, разрезать на 4 части и пропустить через мясорубку вместе с фаршем. Добавить яйцо, **Кнорр** «Ароматную приправу для мяса», перемешать.

2 Рис отварить до готовности согласно инструкции на упаковке.

3 Добавить рис в фарш, перемешать.

4 Капусту нарезать мелкими кубиками, залить горячей водой, довести до кипения, варить в течение 3–4 мин., добавить в фарш. Все тщательно перемешать. Сформировать небольшие по размеру котлетки, обвалять их в муке. Разогреть в сковороде 2 ст. л. растительного масла и обжарить котлетки до румяной корочки, по 5–6 мин. с обеих сторон.

5 Приготовить соус. Перец освободить от сердцевины, лук и морковь очистить. Перец и лук мелко нарезать, морковь натереть на терке. Разогреть оставшееся масло в глубоком сотейнике и обжарить овощи, 5–6 мин. Добавить 1 ст. л. муки, сметану, 0,5 стакана воды, размешать и тушить на небольшом огне в течение еще 5–6 мин.

6 Разогреть духовку до 170 °С. Голубцы переложить в форму для запекания и залить соусом. Готовить в духовке 35–40 мин.



КСТАТИ

Кнорр «Ароматная приправа для мяса» – душистая композиция с паприкой, томатами и чесноком, делающая вкус мясных блюд более насыщенным!





кебабы с йогуртовым соусом



ЧТО НУЖНО:

- **по 400 г** баранины и телятины
- **30 г** курдючного сала
- **2** луковицы
- **3 ст. л.** растительного масла
- **по 1 ст. л.** нарезанной кинзы и мяты
- **по 100 мл** натурального йогурта и кефира
- **2 ст. л.** нарезанной петрушки
- соль, черный молотый перец

Время приготовления: 1 час
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо нарезать кусочками и дважды пропустить вместе с салом через мясорубку. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками и смешать с фаршем. Добавить соль, перец и зелень. Фарш хорошо отбить и убрать в холодильник на 30 мин.

2 Сформировать из фарша колбаски длиной 13–15 см. Надеть каждую колбаску на шпажку и обжарить в раскаленном масле со всех сторон до коричневой корочки.

3 Для соуса смешать йогурт с кефиром и петрушкой. Посолить и поперчить по вкусу. Подать горячие кебабы с соусом.


1


2


3

Из Италии с любовью...

Вернувшись из Италии, можно бесконечно долго рассказывать об этой неповторимой стране с богатым историческим и культурным прошлым, восторгаться потрясающим климатом и красивым певучим языком... Но при этом мысли Ваши будут вновь и вновь возвращаться к удивительной кухне: ведь какое бы блюдо Вы ни пробовали, оно непременно оказывалось потрясающе вкусным и, что интересно, несложным в приготовлении.

Говорят, для итальянца женщины — на третьем месте, на втором — футбол, а на первом — кухня! Итальянцы постоянно обсуждают, что и где они ели, в мельчайших подробностях описывая друг другу достоинства всех блюд. Небольшие семейные ресторанчики (траттории) очень распространены, ведь они являются любимыми местами встреч, отдыха и общения не только туристов, но и самих жителей Апеннинского полуострова.

Потрясающее разнообразие итальянской кухни не оставит равнодушными даже гурманов со стажем. Возможно, секрет не только в исключительно свежих овощах, например, помидорах, созревших под мягким средиземноморским солнцем, но и в том, что итальянцы любят добавлять в блюда базилик, тимьян и другие специи.



Важно знать: В помидорах содержится ликопин – антиоксидант, который оказывает положительное влияние на организм.

Вы можете получить не меньше позитивных впечатлений, устроив «итальянский» ужин на собственной кухне, просто добавив к любимым блюдам кетчупы Calve, которые сделаны из созревших на солнце помидоров! Например, кетчуп Calve «Неаполитанский» придаст блюдам приятный аромат и легкую остроту. Идеальное сочетание отборных ингредиентов и натуральных специй создает неповторимый вкус кетчупа Calve, который подходит для самых разнообразных блюд. Новая технология производства позволяет обойтись без консервантов, поэтому кетчупы Calve подойдут и тем, кто тщательно относится к выбору продуктов на своем столе. И помните главный принцип каждого итальянца: еда должна доставлять исключительно удовольствие!

Рецепт от Calve: Лазанья с грибами

Необходимые продукты:

- Пластинки лазаньи – 350 г
- Грибы свежие – 600 г
- Помидоры – 750 г
- Сыр тертый – 350 г
- Морковь – 2 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Чеснок – 1 зубчик
- Масло растительное – 5 ст. ложек
- Кинза мелкорубленая – 1 ч. ложка
- Кетчуп Calve Неаполитанский – 3–4 ч. ложки
- Соль – по вкусу
- Зелень

Способ приготовления:

Очищенную морковь и 2/3 сыра нарежьте мелкими кубиками, грибы — тонкими ломтиками, порубите лук и чеснок. Оставшийся сыр натрите на терке. Нагрейте масло, обжарьте при помешивании лук, чеснок и морковь, добавьте грибы и жарьте еще 5 минут. Положите туда же помидоры, кинзу, 1 чайную ложку кетчупа Calve, соль и тушите 10 минут. Пластинки лазаньи отварите в большом количестве подсоленной воды в течение 10 минут, не допуская разваривания. Уложите их в смазанную маслом форму, а сверху слоями – овощи с грибами и тертый сыр. Закройте листами лазаньи, смажьте кетчупом Calve, посыпьте сыром и запекайте в духовке 30 минут при 180° С. При подаче на стол оформите зеленью.







рулет с грибами и шпинатом

ЧТО НУЖНО:

- **700 г** говяжьего фарша
- **250 г** шпината
- **250 г** шампиньонов
- **1** яйцо
- **100 г** оливок без косточек
- **5 ст. л.** овсяных хлопьев
- **2 ст. л.** растительного масла

Для соуса чили:

- **4** помидора
- **2** зубчика чеснока
- **1** острый красный перец
- **50 мл** красного сухого вина
- **1 ст. л.** жидкого меда
- **0,5 ч. л.** зернистой горчицы
- соль, перец

Время приготовления: 2 часа 20 мин.
Порций: 6



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить соус чили. Чеснок очистить, из перца удалить сердцевину. Нарезать помидоры на четвертинки и запечь в духовке, 40–45 мин., при температуре 200 °С. Остудить, очистить от кожуры и размолоть в блендере вместе с чесноком и красным перцем. Добавить вино, мед, горчицу, соль и перец. Поставить смесь на огонь и готовить 6–7 мин., пока соус не уварится и не загустеет.

2 Грибы очистить и нарезать тонкими пластинами. Шпинат промыть и обсушить. Оливки нарезать колечками.

3 Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить грибы, 6–7 мин., до золотистого цвета. Добавить шпинат и оливки, перемешать и готовить еще 2–3 мин. Снять с огня.

4 В большой миске соединить фарш, овсяные хлопья, соль, яйцо, обжаренные грибы и овощи. Добавить треть соуса чили и 50 мл воды. Тщательно перемешать.

5 Разложить мясную смесь на листе пергамента в виде прямоугольника. Распределить сверху шпинатно-грибную массу.

6 Разогреть духовку до 190 °С. Начиная с короткого края свернуть прямоугольник в рулет, аккуратно отделяя бумагу. Противень сбрызнуть маслом и выложить на него рулет швом вниз. Запекать 45–50 мин. Затем смазать рулет половиной соуса чили и готовить в духовке еще 10 мин. Подать рулет с оставшимся соусом. На гарнир можно приготовить отваренную на пару морковь и картофельное пюре.



чебуреки

ЧТО НУЖНО:

- **4** стакана муки
- **1 ст. л.** водки
- **1** яйцо
- **2 ст. л.** растительного масла + для фритюра
- **0,5 ч. л.** соли
- **700 г** бараньего фарша
- **350 г** лука
- **1 ст. л.** нарезанной кинзы
- **1** стакан кефира
- соль, черный молотый перец

Время приготовления: 30 мин. + 1 час
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Вскипятить 1,3 стакана воды с солью и растительным маслом. Всыпать, размешивая, 0,5 стакана муки, дать остыть. Добавить яйцо и водку, перемешать. Постепенно всыпать оставшуюся муку, замесить тесто. Накрыть и оставить на 1 ч.

2 Лук очистить, мелко нарезать, посыпать солью и перцем и отбить деревянным молотком. Фарш пропустить через мясорубку, перемешать с кефиром, луком, кинзой, солью и перцем.

3 Тесто скатать в толстый жгут и нарезать на кусочки. Раскатать каждый кусочек в тонкую лепешку. Разложить фарш по одной стороне лепешки, накрыть второй стороной и защипать края. Готовить чебуреки по одному в раскаленном масле, по 1 мин. с каждой стороны.


1


2


3



пицца с мясными шариками

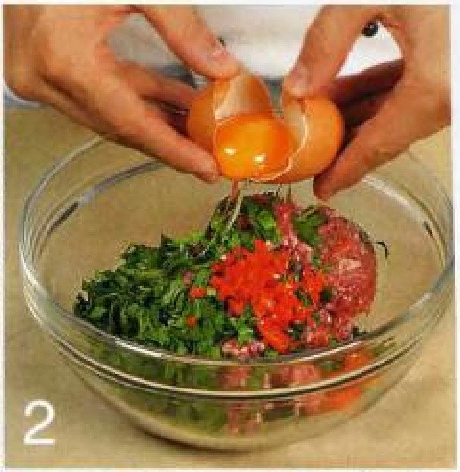
ЧТО НУЖНО:

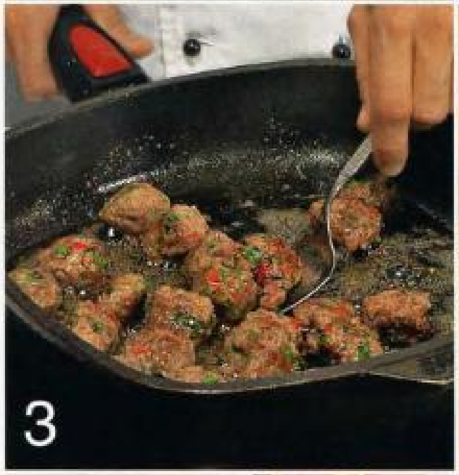
350 г муки
7 г сухих дрожжей
1 ст. л. оливкового масла
• по 1 ст. л. сахара и соли

Для начинки:
250 г говяжьего фарша
1 яйцо
4 полоски бекона
60 г тертого сыра чеддер
1 острый красный перчик
0,5 сладкого красного перца
0,5 стакана томатного соуса
3 ст. л. растительного масла
1 ст. л. нарезанной петрушки

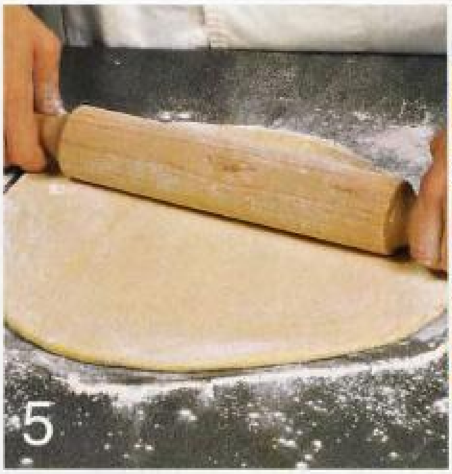
Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 6













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Всыпать дрожжи и сахар в миску, залить половиной стакана теплой воды. Перемешать и отставить в теплом месте на 15 мин., пока смесь не запенится. В большой миске смешать муку с солью, сделать в центре колодец. Влить оливковое масло, дрожжевую смесь и 150 мл теплой воды. Деревянной ложкой замесить тесто. Выложить на стол, присыпанный мукой, и месить еще 4–5 мин. Вернуть тесто в миску, накрыть и оставить на 30 мин., пока его объем не увеличится вдвое.

2 В это время приготовить начинку. Острый перец очистить от семян и мелко нарезать. Смешать с фаршем, петрушкой и яйцом, приправить солью и перцем. Сформировать 12 маленьких шариков.

3 Разогреть в сковороде 2 ст. л. растительного масла и обжарить мясные шарики со всех сторон до коричневого цвета. Дать остыть и обсушить на бумажном полотенце.

4 Сладкий перец освободить от сердцевины и нарезать небольшими кусочками. Бекон тонко нарезать.

5 Раскатать тесто в круг выложить в смазанную маслом круглую форму так, чтобы получился небольшой бортик. Полить основу для пиццы томатным соусом и разровнять ложкой.

6 Разогреть духовку до 200 °С. Равномерно разложить мясные шарики на пиццу, добавить кусочки сладкого перца и бекона. Посыпать сверху сыром и побрызгать оставшимся растительным маслом. Если нужно, приправить солью и перцем. Запекать 18–20 мин.



куриные котлеты с чили

Время приготовления: 1 час
Порций: 6











ЧТО НУЖНО:

- **600 г** куриного фарша
- **2** кусочка черствого белого хлеба
- **1** луковица
- **2** черешка сельдерея
- **2** морковки
- **1** яйцо
- **1** острый красный перец
- **800 г** консервированной белой фасоли
- **600 г** консервированных томатов
- **3 ст. л.** растительного масла
- **1** пучок кинзы
- соль
- кукурузные или пшеничные лепешки

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить и мелко порубить. Черешки сельдерея вымыть, обсушить и мелко нарезать. В сковороде разогреть 1 ст. л. растительного масла и обжарить, помешивая, лук и сельдерей в течение 6–7 мин., до мягкости.

2 Хлеб раскрошить. Смешать в большой миске фарш, хлеб, обжаренные лук и сельдерей, яйцо. Приправить солью, влить 3 ст. л. воды. Вымесить фарш. Если он получился очень плотным, добавить еще 1–2 ст. л. воды. Влажными руками вылепить небольшие котлеты продолговатой формы. Выкладывать их на слегка присыпанный мукой лист пергамента.

3 Разогреть в той же сковороде, где жарились овощи, оставшееся масло и порциями обжарить котлеты, по 6–7 мин. с каждой стороны, до коричневой корочки. Переложить в миску. В сковороду влить 0,25 стакана горячей воды и готовить на среднем огне, соскребая деревянной лопаткой мясные соки со дна и бортиков.

4 Морковь очистить, натереть на крупной терке. Острый перец освободить от семян, промыть и мелко порубить. Положить в сковороду, где жарились котлеты, морковь и острый перец, обжарить, 4 мин. Добавить томаты вместе с соком. Готовить, разминая их вилкой, 6 мин. Приправить солью, влить 300 мл воды и на сильном огне довести смесь до кипения.

5 Вернуть в сковороду обжаренные котлеты. Снизить огонь до минимума, накрыть крышкой и тушить 10 мин. Фасоль отбросить на дуршлаг промыть под холодной водой и добавить к котлетам. Аккуратно перемешать. Прогреть на среднем огне, 3–4 мин. Кинзу вымыть, обсушить. Подать котлеты с лепешками и кинзой.



пирожки с курицей и грибами

ЧТО НУЖНО:

- **400 г** муки
- **100 г** сливочного масла
- **3** желтка
- **0,5** стакана молока
- **1** пакетик сухих дрожжей (7 г)
- **1** яйцо
- 1–1,5 ст. л. сахара

Для начинки:

- **600 г** куриного фарша
- **200 г** шампиньонов
- **2 ст. л.** растительного масла
- **1** луковица
- **2 ст. л.** нарезанной петрушки
- сахар, соль и перец

Время приготовления: 50 мин. + 2 часа 30 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить опару. Муку просеять вместе с солью. Всыпать в большую миску половину муки, добавить дрожжи. Влить 0,5 стакана теплой воды и тщательно размешать. Поставить в теплое место на 1 ч.

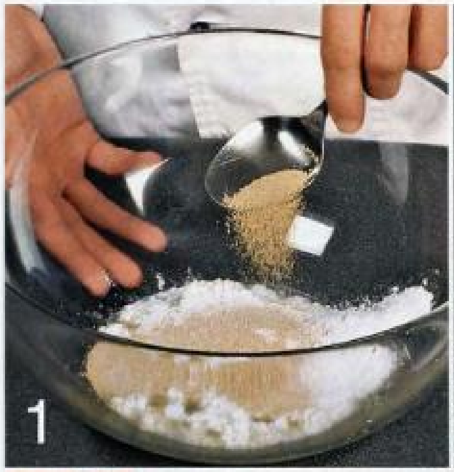
2 Когда тесто увеличится в объеме вдвое, вбить в него желтки, добавить немного сахара. Влить теплое молоко. Масло размягчить и добавить в тесто вместе с оставшейся мукой, тщательно перемешать. Переложить тесто на стол и энергично вымешивать до тех пор, пока оно не будет легко отставать от доски и рук. Вернуть в миску, накрыть и поставить в теплое место еще на 1,5 ч.

3 Приготовить начинку. Лук очистить и измельчить. Грибы вымыть и мелко нарезать.

4 Разогреть в сотейнике растительное масло и обжарить лук и грибы до золотистого цвета. Добавить фарш и готовить все вместе, помешивая, 7–8 мин. Посолить и поперчить по вкусу, снять с огня и дать остыть. Добавить петрушку, перемешать.

5 Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать из него стаканом кружки.

6 Разогреть духовку до 180 °С. Положить на каждый кружок теста по 1 ст. л. начинки. Защипать края, смазать сверху слегка взбитым яйцом. Противень присыпать мукой и разложить на нем пирожки на расстоянии 3–4 см друг от друга. Дать расстояться 15 мин. Выпекать 15–20 мин., до золотистого цвета.



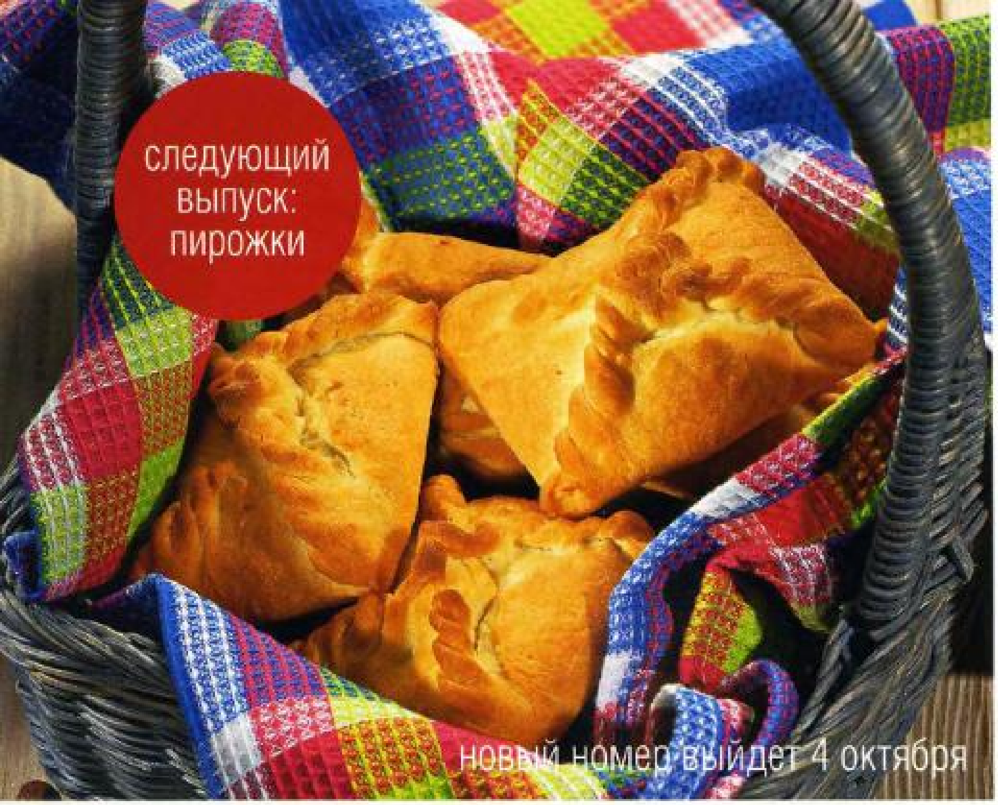










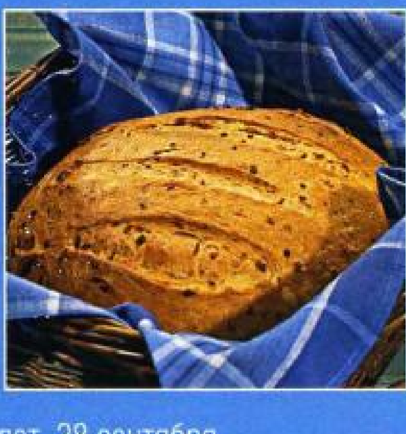


в следующих номерах журнала «ШКОЛА ГАСТРОНОМА»









новый номер выйдет 28 сентября

Благодарим за помощь в проведении съемок магазин «Пурпур»

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 18 (74), сентябрь 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Алла Сергеева, Анна Туровская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Любовь Никифорова, Вера Чернявская
повара-консультанты Олег Туркин, Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Ольга Каткова,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телингатер,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Татьяна Катрач,
Альфия Амеркаева,
тел.: (495) 725-1070
по подписке: Юлия Ремезова
тел.: (495) 792-5562

Заместитель генерального директора по правовым вопросам Илья Иванов

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 178 050 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32211 от 09.06.2008 г.

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

С 1 сентября 2009 года открыта подписка на 2010 год. Оформив подписку до 15 ноября 2009 года, вы сможете получать журнал с первого номера. Минимальный срок подписки 1 месяц.



Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка. Оплатив извещение до 15-го числа текущего месяца, Вы сможете получать журнал со следующего месяца

2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика

3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев

4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов

5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов.

* Отправка журналов осуществляется простой бандеролью (до почтового ящика) в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала

* Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика (указание кода доступа в подъезд ОБЯЗАТЕЛЬНО) в течение 7 дней со дня выхода журнала

* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка

Стоимость доставки включена в стоимость журнала

На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы. Заказ на вышедшие номера временно прекращен.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

Подписка на журналы в других странах:

Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США

Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808

** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.*

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141, 44140
Школа гастронома – 83273, 84854
Коллекция рецептов – 36979, 45732
Садовник – 46505, 20218
Ручная работа – 18131, 18546

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378, 12598
Школа гастронома – 11308, 12599
Коллекция рецептов – 24651, 79159
Садовник – 24324, 63427
Ручная работа – 24323, 12439

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060, 580-9580

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.: (10375-17) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (10380-44) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург,
тел.: (495) 789-8636, (343) 262-6543

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 110 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1320 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50 за 1 месяц
Для остальных стран – $11 за 1 месяц

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 99 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1188 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10 за 1 месяц
Для остальных стран – $14 за 1 месяц

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 99 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1188 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10 за 1 месяц
Для остальных стран – $14 за 1 месяц

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 110 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1320 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 110 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10 за 1 месяц
Для остальных стран – $14 за 1 месяц

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 88 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1056 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 82,50 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8 за 1 месяц
Для остальных стран – $10, 50 за 1 месяц

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ______
Адрес ______
______ Тел.: ______

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ______ Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ______
Адрес ______
______ Тел.: ______

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ______ Плательщик